



Bruno De Witte

Mousserende wijnen doen het op wereldvlak goed! Zowel de vraag als het aanbod is stijgende. Dit geldt eveneens voor Italiaanse mousserende wijnen. Italiaanse bubbels, of “bollicine”, zijn in 2010 meer verkocht dan Franse bubbels. In 2010 zullen naar verwachting 380 miljoen flessen Italiaanse mousserende wijn (o.a. prosecco) zijn verkocht, terwijl 's wereld bekendste bubbels (champagne en andere mousserende wijnen uit Frankrijk) het moesten stellen met 370 miljoen flessen. Frankrijk had weliswaar in 2010 te maken met een kleinere oogst, maar ook andere factoren speelden een rol: de toegenomen concurrentie in de export van mousserende wijn door andere landen met o.a. als opkomende ster Engeland, de dikwijls goedkopere prijs van bubbels zonder de naam champagne (in combinatie met de slechtere economische tijden), het succes van “andere” schuimwijnen zoals cava bij de jongere wijndrinkers, ... Verklaringen genoeg voor de stijgende vraag naar de “goedkopere” bubbels zoals prosecco en cava. En laat ons zeker ook niet vergeten dat - in functie van het thema vanavond - Italianen zelf nogal veel bubbels drinken in vergelijking met andere landen. Iets wat de nationale promotie-instanties van de andere producerende landen sterk benijden.

Bedenk hier echter wel bij dat ook de grote hoop goedkope (eenvoudigere) schuimwijnen hierbij betrokken zijn. In Italië bestaan er zeer zeker kwaliteitsvolle, betere schuimwijnen maar het prijskaartje daarvan zal niet ver onder dat van echte champagne liggen, integendeel zelfs.

Ruwe indeling

In Italië bestaan vele soorten schuimwijn. Een grove - dus zeker onvolledige - indeling in groepen zou als volgt kunnen zijn:

- **Brut** : hierin beschouwt men de schuimwijnen gemaakt volgens de “metodo classico”
- **Prosecco** : hierin, zoals de naam zegt, de proseccowijnen
- **Spumante** : de overblijvende schuimwijnen, ook algemene benaming voor schuimwijnen

De aanduiding “frizzante” slaat op halfmousserende wijnen, dus met een druk van hoogstens 3 atm. op de fles (tegenover normaal 6 atm.).

De regioni met de grootste productie zijn Veneto, Piemonte en Lombardia, waarbij vooral de laatste op kop gaat bij de *spumante* die volgens de klassieke methode wordt verkregen.

Enkele cijfertjes

De sector van de Italiaanse schuimwijnen telt 278 *denominazioni* (docg en doc). Hierbij zijn 20 *regioni*, 75 provincies en 390 gemeentes betrokken. Het gaat hem om 600 *aziende vitivinicole*, wijnbouwbedrijven, die ten minste 1 fles produceren.

Productiemethodes

1. De meest eenvoudige methode om schuimwijnen te maken bekom je door na de 1^e gisting kunstmatig koolzuurgas toe te voegen aan de stille witte wijn. Het spreekt voor zich dat met deze methode geen kwaliteit bekomen kan worden.
2. Colfondo-methode (sur Lie/fermentazione in bottiglia)

De bubbels die bij de eerste gisting op fles ontstaan blijven in de wijn aanwezig. De droesem wordt niet verwijderd. Deze "antieke" methode werd volop toegepast voordat de Charmat methode werd uitgevonden en beleeft nu een kleine opleving. Colfondo geeft een zeer specifieke smaak aan bv. prosecco. Wijnen gemaakt volgens deze methode zijn veelal frizzante.

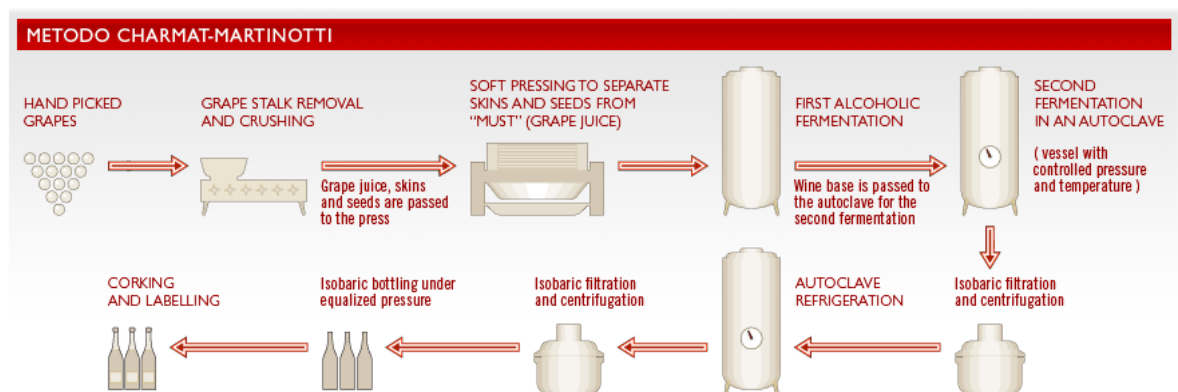
3. Metodo classico (traditionele methode)

De methode om champagne te maken, ook hier toegepast om de betere schuimwijnen te bekomen.

4. Metodo Charmat

Volgens de Italianen is de Charmat methode niet uitgevonden door de Fransman Eugène Charmat maar door de Italiaan Federico **Martinotti**, directeur van het oenologisch instituut van Asti. Bij de Charmat methode, ook wel Metodo Italiano genoemd, ontstaan de bubbels en het schuim niet in de fles maar in speciale gistingstanks, de **autoclaven**, onder een druk van 4 tot 5 atmosfeer. Er zijn 2 varianten, de korte en de lange Charmat methode. Voor beide varianten geldt dat de liqueur de tirage wordt toegevoegd aan de basiswijn en de 2e gisting onder gecontroleerde temperatuur in de autoclave plaatsvindt. (zie schema)

Bij de korte methode ontstaat het gewenste resultaat binnen 3 tot 6 weken. De lange methode kan 3-12 maanden duren. Voor de betere prosecco's wordt gebruik gemaakt van een autoclave met inwendig roermechanisme (autoclave è munito di agitatore). Deze 'roeispaan' zorgt ervoor dat de wijn en de naar de bodem gezakte gistcellen binnen de autoclave regelmatig wordt omgeroerd. Hierdoor krijgt de wijn veel meer contact met de 'lie' (de gistcellen) en ontstaat een karakteristieke smaak en boeket. Temperatuurbeheersing bepaalt de fijnheid en duur/lengte van het parelen van de wijn. Na de gisting vindt een steriele filtratie plaats.



Ook in Italië gebruikt men volgende, bekende aanduidingen op het etiket.

- Brut Nature: minder dan 3 g/l restsuiker
- Extra Brut: tussen 0 and 6 g/l restsuiker
- Brut: minder dan 12 g/l restsuiker
- Extra Dry / Extra Sec: tussen 12 and 17 g/l restsuiker
- Dry: tussen 17 and 35 g/l restsuiker

De benaming “talento” slaat op schuimwijnen gemaakt van enkel pinot bianco, pinot nero of chardonnay volgens de traditionele methode.

Prosecco

Prosecco komt voort uit het steile heuvellandschap rondom het plaatsje Conegliano, zo'n 50 kilometer pal ten noorden van Venezia (regio Veneto & stukje Friuli). De naam prosecco zou afkomstig zijn van een klein Sloveense dorp Prosecco, dat in 1918 bij Italië werd gevoegd. . De prosecco wijnstok werd tweehonderd jaar geleden al gekweekt op de heuvels rond Conegliano. Sinds het begin van de negentiende eeuw is het onderzoek naar dit druivenras sterk toegenomen en is de prosecco verspreid over het hele gebied. De oorsprong van dit druivenras is redelijk onbekend



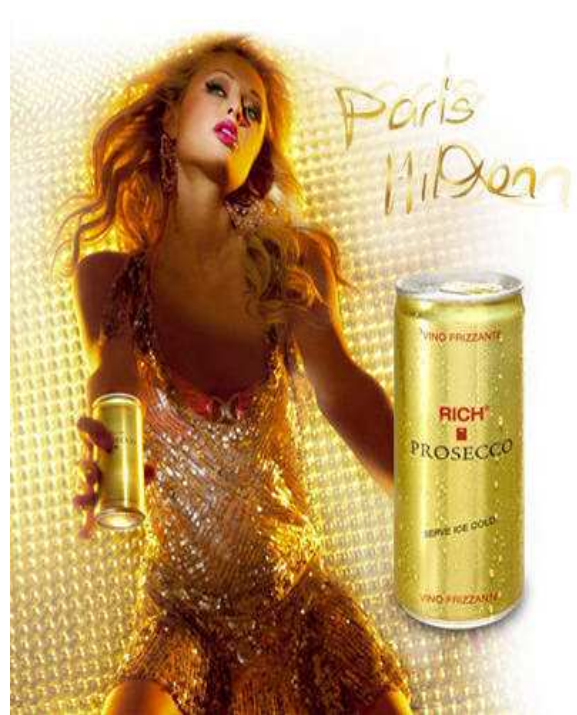
maar volgens sommigen was het al bekend in het Romeinse Rijk als de 'pucino', de favoriete drank van Keizerin Livia Augusta.

Al eeuwenlang werd hier stille witte wijn uit de proseccodruif gemaakt toen wijnproducent Antonio Carpenè op het idee kwam van een mousserende variant. Zijn Prosecco was een onmiddellijk succes in de elegante bars rondom de Piazza San Marco in Venezia en van daar uit volgde een snelle verspreiding over heel Italië. In 1969 kregen de proseccoproducenten in 15 dorpen rond Valdobbiadene het DOC label toegekend. Dat label waarborgt de inhoud, de productiemethode en regionale herkomst van de wijn. Buiten deze dorpen had je het label IGT prosecco.

Succes leidt steeds tot navolging, en dus werd meer en meer buiten de oorspronkelijke regio prosecco aangeplant en proseccowijn gemaakt. Omdat producenten uit het 165 km verderop liggende Treviso op een bepaald moment 100 miljoen flessen op de markt brachten onder dezelfde naam Prosecco, wekte dit meer en meer wrevel op bij de authentieke producenten en werd er geijverd naar een beschermde herkomstbenaming. Zo besliste de EU eerder in een gelijkaardige zaak dat enkel wijn uit de Hongaarse streek van Tokaj de naam Tokaji mocht dragen, wat de Italiaanse producenten van Tocai Friulano verplichtte om hun etiketten aan te passen. Indien straks Braziliaanse prosecco - een land waar de druiven al worden gekweekt - op de markt komt onder dezelfde naam, gaat het niet meer enkel om de naam en de kwaliteit, maar om een eigen product dat in gevaar komt, aldus de redenering ter plaatse.



De spreekwoordelijke druppel te veel!



Rich Prosecco is een hip drankje dat in Amerika mateloos populair is bij de sterren en het uitgaande publiek en nu ook de rest van de wereld aan het veroveren is. Inmiddels is het drankje, met niemand minder dan 'rich girl' Paris Hilton als boegbeeld, ook hier te verkrijgen. Ook hier belooft het gouden drankje dé nieuwe party drink te worden. Rich Prosecco zit - zoals het drank voor de rijken betaamt - in gouden blikjes.

Tot zover de reclame van een drankje dat niets maar dan ook niets te maken heeft met het originele product! Het wordt zelfs niet eens gemaakt van de proseccodruif!

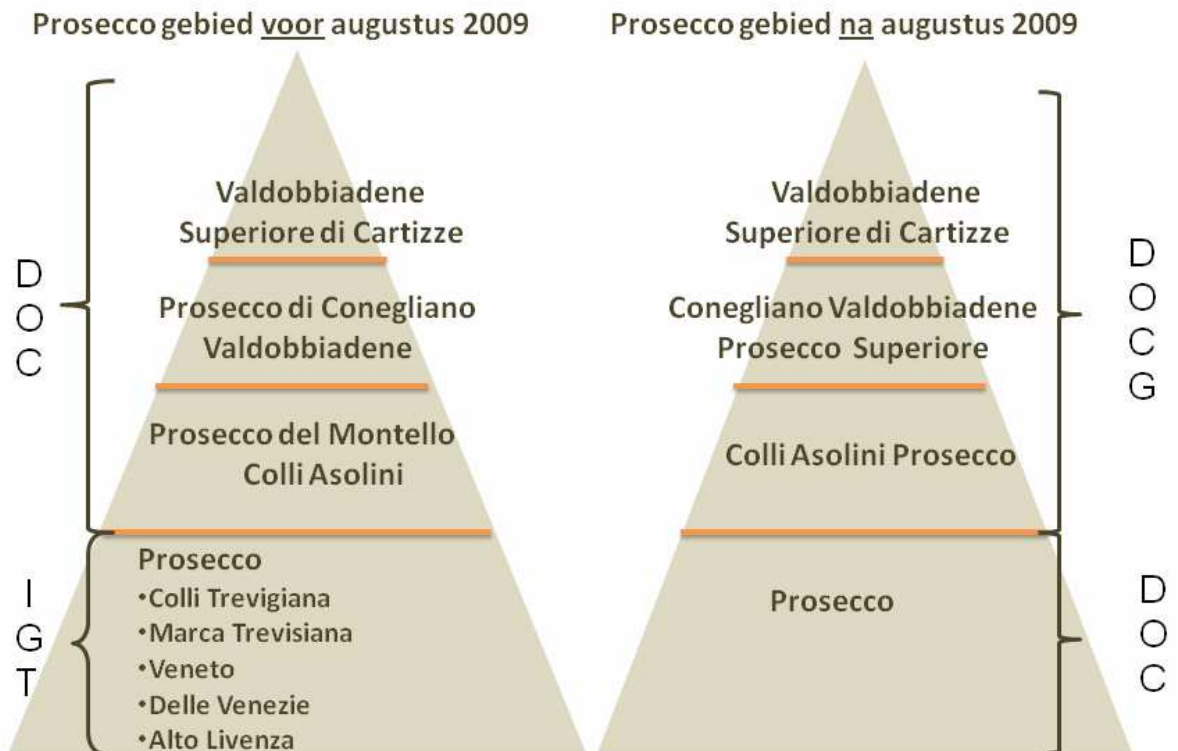
Ingrijpen dus!

Met de nodige aandrang en hulp van de Italiaanse regering werd voor een wettelijke herkomstbescherming door Europa gepleit. En met succes. Vanaf 2010 wordt de naam DOCG Prosecco Superiore gebruikt. De kwaliteitsaanduiding DOCG staat voor Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Deze nieuwe status is aangevraagd door het Consortium van prosecco-producenten en is ook toegekend. Dankzij de goede wil van alle producenten in streken waar IGT Prosecco wordt geproduceerd en die zich hebben verenigd onder de bescherming van de Kamer van Koophandel van Treviso, is het mogelijk geweest de druivensoort een territoriale identiteit te geven in het noordoosten van Italië, gedefinieerd in de nieuwe DOC.

Na 40 jaar verandert binnen een wettelijk vastgelegd gebied (dat grotendeels de oorspronkelijke zone omvat uitgebreid met aanpalende gebieden van hoge kwaliteit) de naam DOC Prosecco:

- Boven de Piave: DOCG Prosecco Superiore Valdobbiadene-Conegliano (zie figuur)
- Onder de Piave: DOCG Colli Asolani (is minder bekend)
- Oude IGT Prosecco wordt nu DOC Prosecco

Buiten deze zones mag op geen enkele wijze nog “prosecco” op etiket staan. Een duidelijke richtlijn van Europa voor beschermde herkomstbenamingen bepaalt dat er dan een onderscheid in benaming moet zijn tussen de naam van de druif en de naam van de wijn. Immers, slimme producenten zouden kunnen opteren om de naam van de druif in grote letters op het etiket te vermelden. En dus zo toch nog een verwijzing te hebben naar prosecco. Gevolg: vanaf 2010 gebruikt men nu verplicht de oude benaming voor de proseccodruif nl. glera!



De opwaardering naar DOCG voor het oorspronkelijke gebied houdt een controle op 3 niveaus in nl. door :

- Consorzio di Tutela : productie
- Valoritalia: herkomst
- Staat : kent zegelnummer toe = hoogste garantie



Huidige situatie

Voor Prosecco staan in totaal ruim 3900 hectare wijngaarden aangeplant. De 150 wijnbedrijven die in deze regio actief zijn kopen voornamelijk basiswijnen en/of druiven bij de coöperaties. Slechts 10 wijnbedrijven hoeven dat niet te doen, omdat ze beschikken over eigen wijngaarden, waarmee ze bijna hun hele productie van Prosecco realiseren. Ze hoeven dan hoogstens een deel bij de coöperatie bij te kopen. De meeste Prosecco is overigens 'frizzante', dat wil zeggen met zachte belletjes, met een koolzuurdruk van minder dan 3,5 atmosfeer. Maar de productie van gewone mousserende wijnen stijgt gestaag, ten koste van de frizzante. Zo werden er in 1994 ruim 18 miljoen flessen gebotteld en dat aantal was in 2000 tot bijna 27 miljoen flessen gestegen. In de Prosecco-regio houdt maar liefst de helft van de beroepsbevolking zich met wijn bezig.

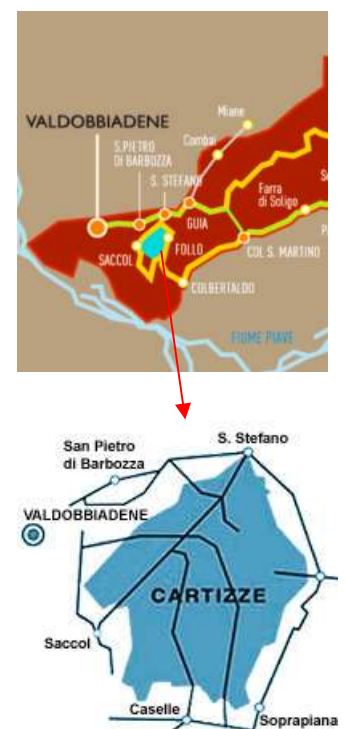
Het DOC gebied is groter geworden en omvat delen van de provincies Treviso, Belluno, Venetië, Padova, Vicenza, Udine, Pordenone, Triëst en Gorizia. Om de kwaliteit van prosecco te kunnen garanderen, is bepaald dat DOC prosecco alleen zo mag worden genoemd als er tenminste 85% gleradruiven is gebruikt met een rest van lokale witte rassen die zijn geteeld in de regio's Veneto en Friuli-Venezia Giulia. Tot een maximum van 15% mag de wijnmaker druiven toevoegen van de volgende varianten:

- verdiso
- perera
- bianchetta trevigiana
- glera lunga
- internationale druiven: pinot nero (alleen wit gevinifieerd), pinot bianco, pinot grigio en chardonnay

Gebruikt de wijnmaker andere varianten of verhoudingen, dan mag de wijn geen "Prosecco" worden genoemd. De toegestane druiven zijn in principe altijd wit. Een kleine uitzondering geldt voor de pinot nero druif, die echter alleen wit gevinifieerd mag worden. Hierdoor kan een Prosecco dus **nooit rosé** zijn.

Quell'angolo di paradiso : de Cartizze-heuvel

Cartizze is een klein gebied van 106,4 hectare in Valdobbiadene, gelegen tussen de meer steile heuvels van St. Pietro di Barbozza, Santo Stefano en Saccol. Het bijzondere microklimaat en de oude bodem, een voormalige zeebodem met uitgebalanceerde chemische eigenschappen en een constante vochtigheidsgraad, geeft de wijn een fruitig aroma, een fijne smaak en een harmonieuze geur. De Superiore di Cartizze is een complexe wijn met zeer uitgesproken aroma's. Je kunt het beschouwen als de grand cru binnen prosecco. Die heuvel is zo gegeerd dat het bezit ervan ernstig verdeeld is. De "grootgrondbezitters" bezitten maximaal 3 hectare. In het totaal zijn er maar liefst 140 eigenaars. De Superiore di Cartizze wordt hoofdzakelijk in "dry" gemaakt en heeft dus een restsuiker van 17-35 gram per liter. Deze wijn maakt een goede aanvulling op de traditionele desserts, gebak, vruchten taarten maar past ook mooi bij gezoete 'focaccia'. Cartizze wordt vooral gebruikt als perfecte afsluiting van een goed diner, maar ook als aperitief bij feestelijke momenten.



Franciacorta DOCG

Franciacorta DOCG is een bijzondere bollicine uit Lombardije en wordt vaak beschouwd als de beste 'metodo classico' van Italië. De wijn komt uit de heuvelachtige streek tussen de stad Brescia en het zuiden van het Iseomeer. In het zuiden wordt het gebied begrensd door de berg Monte Orfano (451 m.). Net als veel van de grote wijngebieden in de wereld, is de Franciacorta regio het resultaat van een geologisch toeval. Het is gelegen aan de monding van de Val Camonica, een rivier die een uitlaatklep was voor de gletsjers die tijdens de laatste ijstijd de bergen bedekten die we nu kennen als de Dolomieten. Hierdoor stapelde zich een enorme hoeveelheid grof, kalkrijk sediment op. Dit vormt nu de basis voor de toplaag van de grond in een groot deel van het Franciacorta gebied. Deze gletsjers hebben naast de kwaliteit van de grond, er ook voor gezorgd dat het Iseo meer zich heeft gevormd in het hart van het Franciacorta gebied. Dit meer dient als een hitereservoir waardoor de zomers minder heet zijn en de winters minder streng. Ook dit draagt bij aan een uitermate geschikt klimaat om wijn te verbouwen. Franciacorta wordt nog wel eens de champagne van Italië genoemd, maar dat is niet terecht. Het terroir is compleet anders en Franciacorta wijnen hebben een eigen unieke smaak en functie. Het productieproces is wel een exacte kopie van Champagne hoewel ze in Franciacorta liever spreken van de “metodo Franciacorta”. Ze streven wel naar dezelfde bekendheid als Champagne, en gedragen zich dan ook op velerlei vlakken als dusdanig.



Al ruim 1000 jaar wordt in het Franciacorta gebied wijn gemaakt. Het gebied heeft haar naam te danken aan Benedictijner monniken, die rond de 10e eeuw het gebied ontgonnen en in ruil voor hun arbeid "belastingvrij" mochten handelen: dit werd "franchae curtes" of "corte franca" genoemd. De wijngeschiedenis van het gebied gaat heel ver terug, zelfs tot de 8e eeuw. Haar huidige faam is echter ontstaan in de laatste 50-60 jaar door een wijn die in extreem korte tijd naar de absolute top is gestegen: Franciacorta DOCG!

Aan het eind van de 50-er jaren van de vorige eeuw, experimenteerde een jonge wijnmaker genaamd Franco Ziliani in de beroemde kelders van het wijnhuis van Guido Berlucchi. Franco, volgens velen de 'vader' van Franciacorta, slaagde er in om mousserende wijn te maken volgens de methode champenoise, terwijl hij zelf nooit in het Franse Champagne gebied was geweest. In korte tijd (1961) werd de "Spumante Pinot della Franciacorta" zo beroemd dat andere bedrijven ook begonnen met de productie van deze mousserende wijn. Ter ere van de 50^e verjaardag werd in 2011 door de Italiaanse postrijen een speciale postzegel uitgegeven. Ook hier merkt u opnieuw dat het niet de ontdekker Ziliani is die met de eer gaat lopen.



In 1967 verwierf Franciacorta al haar DOC-status. In 1980 werd de Consorzio per la Tutela dei Vini Franciacorta opgericht en in 1985 verwierf het gebied haar DOCG-status. Franciacorta is de eerste Italiaanse metodo classico met deze hoge kwalificatie. De regels voor de productie van Franciacorta wijnen behoren tot de strengste ter wereld op het gebied van mousserende wijnen. De term "Franciacorta" wordt zonder toevoegingen zoals "spumante" of "metodo classico"/"metodo tradizionale" op het etiket vermeld. De merknaam "Franciacorta" alleen staat namelijk garant voor het gebied, de productiemethode en het product, net zoals Champagne en Cava. Noem een Franciacorta dus nooit "spumante"!

Wat Franciacorta uniek maakt is in eerste instantie het gebied met zijn beperkte omvang en bijzondere ligging. Het Iseomeer en de omringende morenen, heuvels en bergen zorgen voor een bijzonder microklimaat met hete dagen en koele nachten. Het terroir is van glaciale oorsprong, steenrijk en rijk aan mineralen. Dit geeft de Franciacorta veel body en minder zuren. Veel Franciacorta's smaken beendroog en zijn bij uitstek geschikt om te drinken bij het eten. Een echte gastronomische bubbel dus!

Omdat het gebied niet zo groot is en aan alle kanten wordt ingesloten zodat een soort van natuurlijk amfitheater is ontstaan, is er weinig ruimte voor groei. De meeste Franciacorta producerende bedrijven zijn ook niet groot. Slechts enkelen hebben een jaarlijkse productie van meer dan 400.000 flessen. Massaproductie vindt hier dan ook niet plaats en elke producent kan zijn eigen stempel drukken op zijn product. In het hele gebied worden jaarlijks slechts 10 miljoen flessen Francacorta door ongeveer 100 producenten geproduceerd. Het Franciacorta DOCG gebied is 2115 hectare groot. Dit staat in schil contrast tot het Champagne gebied waar jaarlijks 325 tot 350 miljoen flessen Champagne worden geproduceerd of de Cava gebieden, die gezamenlijk zo'n 200 miljoen flessen produceren.

Chardonnay, pinot nero en pinot bianco mogen worden gebruikt (die laatste tot maximaal 50% van de blend). De maximale opbrengst van deze duiven is 100 ton per hectare. De oogst mag uitsluitende met de hand worden gedaan. Voor Franciacorta is het verplicht om de metodo classico te gebruiken. Voor de verschillende soorten Franciacorta bestaan ook verschillende

regels voor wat betreft de duur van de tweede fermentatie. Een brut moet minimaal 18 maanden gegist hebben, satèn en rosé 24 maanden, een Franciacorta millesimato (met de oogst van één jaar) minimaal 30 maanden en een riserva 60 maanden. De satèn is te vergelijken met wat de Fransen crémant noemen. Het mag alleen gemaakt worden van witte druiven en heeft een wat minder sterke bubbel. Hierdoor is de wijn zachter van smaak en ook zachter in de mond; een soort satijnen gevoel dus. Vandaar ook de naam satèn.

DOC Trento Ferrari

TrentoDOC is de mousserende wijn die rondom Trento heen gemaakt wordt. De druiven die gebruikt mogen worden zijn chardonnay, pinot nero, pinot bianco en pinot meunier. De chardonnay zal meestal de boventoon voeren omdat deze op de kalksteen rotsen die goed op de zon liggen zulke mooie resultaten levert. Binnen Trento DOC worden witte en rosé wijnen gemaakt. Buiten Italië is Trento DOC niet zo bekend. Behalve de Prosecco genieten de mousserende wijnen uit Italië in ieder geval geringe bekendheid. Omdat Trento DOC een metodo classico is, is de prijs ook nog eens fors wat de verbreiding niet bevordert. Het is echter een mooie wijn die in vergelijking met Champagne heel mooi geprijsd is. De Trento DOC wijnen zijn net als Franciacorta DOCG gastronomische wijnen, maar toch wat toegankelijker dan de complexere Franciacorta wijnen. Toch wint een Trento DOC wijn het regelmatig van de Franciacorta's tijdens de jaarlijkse bollicine verkiezing in Italië.

Als u op weg bent naar het Gardameer via de Brenner dan betreedt u zodra u Alto Adige verlaat, het Trentino gebied. De wijngaarden voor de Trento DOC liggen links en rechts naast de snelweg, op kalkgrond hellingen van zo'n 200 tot 800 meter hoog. Trentino heeft verrassend veel zonuren, maar de bergen zorgen voor goede temperatuurwisselingen. Ze zorgen zowel voor een sterk verschil tussen dag en nachttemperatuur maar ook tussen zomer en winter temperatuur. Het bergklimaat wordt tevens sterk beïnvloed door het nabij gelegen enorme Gardameer. In de hete zomers zorgt het Gardameer voor een verkoelend briesje langs de wijnstokken.



De regio heeft het ideale microklimaat voor het kweken van de beste druiven voor spumanti. De kalkrijke bodem en het microklimaat zorgen voor de beste omstandigheden voor de ontwikkeling van deze druiven zodat zij weer de ideale basis vormen voor verfijnde geurige wijnen.

De grondlegger van de Trento DOC was Giulio Ferrari, die in 1902 begon met de ontwikkeling van de wijn naar voorbeeld van de Franse Champagne. De Trento DOC is de eerste Metodo Classico van Italië. Giulio Ferrari wordt dan ook als de vader van de streekgebonden 'spumante' beschouwd. In 1993 kreeg de wijn haar DOC status.

De legende van Ferrari begon met een man, Giulio Ferrari, en met zijn droom; het creëren van een wijn in Italië geïnspireerd op de beste Franse Champagne. In 1952 nam Bruno Lunelli, de eigenaar van wijnbar Trento Ferrari van Giulio over, die bij de wijnmakerij is blijven werken tot aan zijn dood. Vandaag, zoals ook het geval was in het verleden, blijft de Lunelli familie de levensader van het merk Ferrari. Het is nu de derde generatie die het bedrijf runt, met een gezond respect voor het verleden, evenals een duidelijk idee van de "routekaart" voor de toekomst. Hun doel is het behoud van het prestige van de toonaangevende producent van Metodo Classico mousserende wijnen in Italië, en een van de top tien in de wereld.



De chardonnay druif werd waarschijnlijk door Giulio Ferrari in de Trentino ingevoerd in het begin van de 20e E. Giulio Ferrari was een tijd werkzaam in Frankrijk, waar hij heel wat ervaring opdeed. Bij zijn terugkeer uit Frankrijk introduceerde hij de chardonnay. De druif heeft zich zeer goed aangepast aan het klimaat en de ondergrond van de Trentino.

Moscato d'Asti DOCG

Een sprankelende wijn van de muscato bianco druiven die in de wijngaarden rondom het plaatsje Asti in Piemonte groeien. De druiven worden volrijp geplukt. Na een eerste selectie worden de druiven pneumatisch geperst onder lage temperatuur om zo de maximale fruitexpressie te bewaren. Het sap wordt gekoeld tot 0° en gedurende enige tijd bewaard (afhankelijk van de technische capaciteit voor de tweede gisting). Als de tweede gisting wordt aangevat, wordt het sap terug op 18° gebracht en via de Charmat-methode in autoclaves gevinifieerd tot het gewenste evenwicht tussen alcohol en restsuiker is verkregen. Doorgaans wordt door koeling de vergisting gestopt als de wijn tussen de 4,5° en 5,5° alcohol heeft. Daarna volgt een filtering en botteling onder druk. De wijn heeft een restsuikergehalte van 140-150 gram per liter, maar de fruitige frisheid van de wijn maakt hem niet klef of mierzoet. De wijn is lekker bij gebak, panettone, hazelnoottaart of op zichzelf.



Brachetto d'Acqui DOCG

60 ha gelegen in de provincies Asti en Alessandrië (Piemonte).

Onder de DOCG Brachetto d'Acqui of kortweg Acqui vallen drie verschillende soorten wijn: rode, rosé en (rode) spumante. De Brachetto d'Acqui is één van de meest geprezen aromatische wijnen van Italië. Hoewel er slechts een kleine hoeveelheid van geproduceerd wordt, is de wijn toch zeer bekend en geliefd, in het bijzonder de VS. De Brachetto kreeg in 1996 de DOCG-status.

Tijdens de gisting blijven de schillen van de brachettodruif in de most. Na de gisting en de filtering wordt de wijn gebotteld. Voor de rosé worden de schillen al vóór de gisting uit de most verwijderd. Voor de rode wijnen van de Brachetto d'Acqui is een potentieel alcoholgehalte van 11,5% vereist, maar het effectieve alcoholgehalte mag lager zijn, echter niet lager dan 5%. Zo worden zachte, zoete en fruitige rode wijnen verkregen met een laag alcoholgehalte. Voor de spumante geldt een potentieel alcoholgehalte van 12% en een effectief alcoholgehalte van 6%. De spumante wordt verkregen middels natuurlijke gisting, volgens de metodo charmat of de metodo classico. Specifiek voor de brachetto is de geur van rozen in het boeket. De Brachetto, zowel de rode als de rosé en de spumante worden bij het dessert gedronken. Fruitcocktails, aardbeien en vruchtentaart smaken er goed bij.



Bronnen :

- <http://www.bubble-bar.nl>
- <http://www.franciacortaslijterij.nl/over-franciacorta>
- <http://www.licata.be/>
- <http://www.awineaffair.be/>